

Rezept

Veganer Macadamia-Streichkäse

Ein Rezept von Veganer Macadamia-Streichkäse, am 23.04.2024

Zutaten

60 g Macadamianüsse	125 ml Sojamilch
1 EL Zitronensaft	1 EL weißes Mandelmus (aus dem Bioladen)
½ TL gemahlener Bockshornklee	2 EL Hefeflocken
1 TL mittelscharfer Senf	Pfeffer
Salz	Muskatnuss
½ TL Agar-Agar	

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Portionen (ca. 220 g) | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: mehr als 90 min
| **Pro Portion** Ca. 160 kcal | **Haltbarkeit** gekühlt 3 Tage

Zubereitung

1. Die Macadamianüsse in einer Schüssel mit kaltem Wasser übergießen und zugedeckt ca. 8 Std. einweichen, am besten über Nacht. Nüsse in ein Sieb abgießen und kalt abbrausen.

2. Die Nüsse mit Sojamilch, Zitronensaft, Mandelmus, Bockshornklee, Hefeflocken und Senf in die Küchenmaschine mit Schlagmesser oder in den Mixer geben und alles sehr fein pürieren. Die Nussmasse mit Salz, Pfeffer und 1 Prise Muskatnuss abschmecken.

3. Das Agar-Agar mit 40 ml Wasser in einem kleinen Topf unter Rühren aufkochen. Dann je nach Packungsangabe des Agar-Agars bei schwacher Hitze bis zu 2 Minuten sprudelnd kochen lassen. Vom Herd nehmen und bei laufendem Mixer in die Nussmasse fließen lassen. Den Macadamia-Streichkäse in eine kleine Schüssel füllen und ca. 3 Std. im Kühlschrank cremig werden lassen.